

CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT LES QUATRE TERROIRS



Champagne Georges Remy

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 46,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ROTER APFEL ◀
QUITTE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
WEISSE BLÜTEN ◀
KARAMELL ◀
ZIMT ◀
BRIOCHE ◀
HASELNUSS ◀
STEIN ◀



Stil

cremig & markant

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (68%)
Chardonnay (32%)

Jahrgänge

2017 (80%), 2016 bis 2014

Reserveweine

20%

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2020

Typ

zum Aperitif, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
für Fortgeschrittene,
Essensbegleiter

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Die Trauben von George Remy's Champagner Les quatre Terroirs stammen aus den sonnenverwöhnten Orten Bouzy, Ambonnay, Louvois und Tauxières. Somit strotzt der Champagner vor Kraft und wirkt trotzdem frisch und salzig-mineralisch. Er ist herrlich trocken und strukturiert, gleichzeitig aber auch reich an süßlichen Aromen und erscheint verführerisch weich.

Im Logo der Champagne Georges Remy steht zwar „Vignerons depuis 1629“, es war jedoch Georges Remy selbst, der dem Weingut in Bouzy, im Herzen der Montagne de Reims, wieder Leben einhauchte. Die Familie war bereits lange als Traubenproduzent tätig, erst der Großvater beschloss 1950 selbst Wein herzustellen. Sein Vater stellte die Produktion jedoch nur eine Generation später wieder ein und konzentrierte sich auf die Arbeit im Weinberg. Georges Remy selbst ist ausgebildeter Önologe und hat sein Handwerk bei einigen Weingütern im Bordeaux gelernt. Zurück in Bouzy war Georges daher direkt vom Pinot Noirs fasziniert, passenderweise der „Star“ der Montagne de Reims. Er unterstützte zunächst seinen Vater im Weinberg und experimentierte viel. Sein erster offiziell auf den Markt gebrachter Wein war dann 2011 auch der Rotwein Les Vaudayants. 2014 folgte der erste Bouzy Rouge Champagner, dessen Produktion inoffiziell aber bereits 2005 gestartet war. Zum ambitionierten Familienbetrieb gehören heute 5,3 Hektar Weinberge, die sich auf insgesamt 17 Parzellen zwischen den legendären und Grand Cru klassifizierten Dörfern Bouzy, Ambonnay und Louvois sowie den Premier Cru Weinbergen von Tauxières erstrecken. Einen Teil der Trauben verkauft er auch heute noch. Selbstbewusst arbeitet Georges bestmöglich mit den alten Rebstöcken, die bereits seit über 40 Jahren und mehr im Ertrag stehen. Kleine, aber sehr hochwertige Erträge in biologischer Bewirtschaftung stellen die Weichen für seine kraftvollen Champagner. Ausprobieren und stetig verbessern ist das Motto von Georges Remy – und so steigt die Qualität und der Anspruch von Jahr zu Jahr.